

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
AGRONOMSKI FAKULTET

Antonija Jajčević

**MOGUĆNOST I OPRAVDANOST
ZAŠTITE SIRA ŠKRIPAVCA OZNAKOM
ZEMLJOPIISNOG PODRIJETLA**

DIPLOMSKI RAD

ZAGREB, 2016.

SVEUČILIŠTE U ZAGREBU
AGRONOMSKI FAKULTET

Antonija Jajčević

**MOGUĆNOST I OPRAVDANOST
ZAŠTITE SIRA ŠKRIPAVCA OZNAKOM
ZEMLJOPIISNOG PODRIJETLA**

DIPLOMSKI RAD

Mentor: izv. prof.dr.sc. Marija Cerjak

ZAGREB, 2016.

Ovaj diplomski rad je ocijenjen i obranjen dana _____
s ocjenom _____ pred Povjerenstvom u sastavu:

1. Izv. prof dr. sc. Marija Cerjak _____
2. Izv. prof. dr. sc. Mario Njavro _____
3. Prof. dr. sc. Samir Kalit _____

SAŽETAK

Cilj ovog rada je ispitati mogućnost i opravdanost zaštite ličkog sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla. Provedena su tri istraživanja s proizvođačima sira, s potrošačima te s predstavnicima obrazovnih i savjetodavnih institucija i lokalnog LAG-a. Istraživanja su pokazala da je polovica ispitanih proizvođača spremna na udruživanje u cilju zaštite ličkog sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla, dok bi se čak 80% ispitanih bilo spremno držati pravila propisanih specifikacijom o proizvodnji koji bi bio donesen. U cilju zaštite, proizvođači imaju potporu za savjetima savjetodavne službe, fakulteta i Lokalne akcijske grupe Lika. Oko dvije trećine ispitanih potrošača smatra da je lički sir škripavac autohtoni proizvod, te pozitivno gledaju na zaštitu ličkog sira škripavca. Na temelju rezultata istraživanja dokazano je da postoji mogućnost i opravdanost zaštite ličkog sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla.

Ključne riječi: zemljopisne oznake, lički sir škripavac, anketa, intervju

ABSTRACT

The goal of this paper was to evaluate the possibility and justification for the protection of the Lika cheese Škripavac with the Protected Geographical Indication. Three studies were conducted with cheese manufacturers, consumers and representatives of education and extension institutions, as well as the local LAG. The studies showed that half of the examined manufacturers would definitely cooperate in order to protect the Lika cheese Škripavac with the Protected Geographical Indication, while 80% of the examinees would uphold to the policies regulated by the newly established manufacturing statutes. Considering the protection, manufacturers need support from the extension institution, the faculty and the Local action group Lika. Approximately two thirds of the examined consumers consider the Lika cheese Škripavac as an autochthonous product, and have a positive attitude towards the protection of the Lika cheese Škripavac. Based on the results of the research, it has been proven that there is a possibility and justification for the protection of the Lika cheese Škripavac with the Protected Geographical Indication.

Key words: Protected Geographical Indication, Lika cheese Škripavac, survey, interview

SADRŽAJ

1.	UVOD	1
2.	METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA	3
2.1.	Anketno istraživanje poljoprivrednika	3
2.2.	Intervjui s predstavnicima institucija i udruge	3
2.3.	Anketno istraživanje potrošača.....	4
3.	OZNAKE POLJOPRIVREDNIH PREHRAMBENIH PROIZVODA.....	5
3.1.	Oznaka izvornosti	5
3.2.	Oznaka zemljopisnog podrijetla	6
3.3.	Oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta.....	7
3.4.	Aspekti zaštite poljoprivrednih prehrambenih proizvoda	8
3.5.	Postupak zaštite proizvoda zemljopisnim oznakama	9
4.	SIR ŠKRIPAVAC	11
4.1.	Zemljopisno područje proizvodnje sira škripavca.....	11
4.2.	Postupak proizvodnje sira škripavca	13
4.3.	Opis proizvoda.....	14
5.	REZULTATI ISTRAŽIVANJA.	16
5.1.	Rezultati ankete s poljoprivrednicima	16
5.1.1.	Socio-demografska obilježja ispitanika	16
5.1.2.	Proizvodno gospodarska obilježja	16
5.1.3.	Prodaja i poslovanje na gospodarstvu.....	17
5.1.4.	Stavovi o zaštiti.....	19
5.1.5.	Intervju s predstavnicima institucija	20
5.1.6.	Intervju s predstavnicom Lokalne akcijske grupe Lika	21
5.2.	Anketno istraživanje potrošača.....	23
5.2.1.	Socio-demografska obilježja ispitanika	23

5.2.2.	Konsumacija i ponašanje pri kupovini sireva.....	24
5.2.3.	Stavovi o proizvodima označenim zemljopisnim oznakama.....	26
5.2.4.	Stavovi o mogućoj zaštiti ličkog sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla	27
6.	ZAKLJUČAK	29
7.	LITERATURA.....	30
8.	ŽIVOTOPIS AUTORA.....	32

1. UVOD

Širenjem masovne proizvodnje standardizirane hrane potrošači postaju svjesni važnosti kvalitete i podrijetla hrane koju konzumiraju. Nakon brojnih skandala vezanih za proizvodnju i preradu hrane, raznih studija koje su opisivale štetne utjecaje industrijske hrane koja je prepuna aditiva i sastojaka upitne kvalitete, mijenja se svijest potrošača o vrsti hrane koju preferiraju i konzumiraju. Sve to dovodi do rasta potražnje za kvalitetnim poljoprivrednim prehrambenim proizvodima poznatog podrijetla (Rakagner, 2004). Kako u Europskoj uniji tako i u Hrvatskoj dolazi do velikog interesa potrošača za tradicionalnim prehrambenim proizvodima, ali i velikog interesa proizvođača da zaštite svoje proizvode zaštitnim oznakama. Zaštita zemljopisnim oznakama postala je neizostavan i sve važniji dio i poljoprivredne politike Europske unije kojom se nastoji zaštititi proizvode od nestajanja i imitacija i proširiti trgovinska razmjena (Dimara i sur., 2004).

Hrvatska ima veliki broj tradicijskih proizvoda. Rezultat je to reljefne, klimatske i kulturološke raznolikosti naše zemlje. (D. Kovačić i sur., 2014). Međutim, iako je RH zaštitila neke prehrambene poljoprivredne proizvode na nacionalnoj i europskoj razini postoje još brojni proizvodi koji imaju mogućnost dobiti poljoprivrednu prehrambenu oznaku. Tako su do danas oznakom izvornosti zaštićeni sljedeći hrvatski proizvodi: istarsko ekstra djevičansko maslinovo ulje, korčulansko maslinovo ulje, krčko maslinovo ulje, šoltansko maslinovo ulje, paška janjetina, varaždinsko zelje. Oni su u prijelaznoj fazi zaštite na razini Europske unije. Do sad, na razini Europske unije oznakom izvornosti zaštićeni su: neretvanska mandarina, ekstra djevičansko maslinovo ulje Cres, ogulinski kiseli kupus/ogulinsko kiselo zelje i istarski pršut/istrski pršut (16.6.2016.). Proizvodi s oznakom zemljopisnog podrijetla na Europskoj razini su: baranjski kulen, dalmatinski pršut, drniški pršut, krčki pršut, lički krumpir, poljički soparnik/poljički zeljanik/poljički uljenjak i zagorski puran. Jedan proizvod je u prijelaznoj fazi zaštite na Europskoj razini, a to je slavonski kulen (16.6.2016).

Jedan od proizvoda s dugom tradicijom proizvodnje je lički sir škripavac, autohtoni proizvod s područja Like. Sudeći prema karakteristikama i posebnostima koje ima sir škripavac, a to je da se proizvodi od mlijeka krava koje su u većini slučajeva na ekstenzivnoj ispaši, te zbog načina proizvodnje zbog kojeg škripi pod zubima dok je mlad, on svakako zaslužuje dobiti oznaku koja bi ga dodatno isticala, ali i zaštitila na tržištu. Danas se na tržištu

može naći sir pod nazivom škripavac, a koji zapravo ne predstavlja tradicijski proizveden škripavac. Tako se potrošače često dovodi u zabludu, koji kupnjom takvog sira bivaju prevareni. To škodi i samim proizvođačima koji gube povjerenje potrošača. Zaštitom proizvoda s oznakom zemljopisnog podrijetla, lažni sirevi koji nose naziv 'lički škripavac' ne bi se smjeli prodavati. Potrošači bi bili zaštićeni od prevara, a proizvođači bi imali višestruke koristi.

Iako je već postojala inicijativa da se lički sir škripavac zaštititi zemljopisnom oznakom, ta inicijativa nije ostvarena. Zadruga Velebitska degenija koja je bila nositelj i inicijator zaštite sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla se raspala i cijeli postupak zaštite je stao. Međutim, u želji da se dođe do zemljopisne oznake ličkog sira škripavca, mali proizvođači sira Ličko-senjske županije su se udružili u Udrugu "Lički škripavac". Plan Udruge je prijaviti se na najavljeni Natječaj Ministarstva poljoprivrede kako bi se pokrenuo proces zaštite.

Stoga je cilj ovog rada ispitati postoji li trenutno na tržištu mogućnost, ali i opravdanost zaštite ličkog sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla.

2. METODOLOGIJA ISTRAŽIVANJA

U izradi diplomskog rada su korišteni primarni i sekundarni izvori podataka. Sekundarni izvori su korišteni za opis sira škripavca i njegove proizvodnje kao i za opis zemljopisnih oznaka.

Primarni podaci su prikupljeni kroz tri istraživanja: dva istraživanja provedena su anketiranjem proizvođača i potrošača, a kao instrument je korišten anketni upitnik. Dio anketiranja proveden je preko interneta, a dio preko ispisanih primjeraka. Treće istraživanje, s predstavnicima institucija i udruge, bilo je u obliku intervjua a provedeno je putem e-maila.

2.1. Anketno istraživanje poljoprivrednika

Prvo istraživanje provedeno je na 10 obiteljskih poljoprivrednih gospodarstava koja proizvode sir škripavac. Anketirana gospodarstva se nalaze na području Like, Gorskog kotara i Korduna. Kao instrument ispitivanja korišten je anketni upitnik koji je sadržavao 33 pitanja. Prikupljeni anketni podaci su obrađeni u statističkom programskom paketu SPSS korištenjem jednovarijatne analize podataka (frekvencije, distribucija).

Anketni upitnik sadržavao je sljedeće skupine pitanja:

- Proizvodno gospodarska obilježja
- Prodaja i poslovanje na gospodarstvu
- Stavovi o zaštiti zemljopisnom oznakom
- Socio-demografska obilježja ispitanika

2.2. Intervjui s predstavnicima institucija i udruge

Intervjui su provedeni s 4 sudionika putem interneta. Sudionici intervjua su bili: jedan profesor s Agronomskog fakulteta u Zagrebu, Zavoda za mljekarstvo, dvije predstavnice

Savjetodavne službe i predstavnica iz Lokalne akcijske grupe (LAG) Like. Predstavnici Savjetodavne službe i profesor dobili su ista pitanja u intervjuu, dok je predstavnica LAGa Lika dobila drugačija pitanja u intervjuu.

2.3. Anketno istraživanje potrošača

Anketni upitnik za potrošače sadržavao je 39 pitanja, od čega su 7 pitanja bila otvorenog tipa, dok su ostala bila zatvorenog tipa. Anketni upitnik sadržavao je slijedeće skupine pitanja:

- Socio-demografska obilježja
- Konzumacija i ponašanje pri kupovini sireva
- Stavovi o proizvodima označenim zemljopisnim oznakama
- Stavovi o zaštiti ličkog sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla

Anketno ispitivanje provedeno je na uzorku od 75 ispitanika iz područja Republike Hrvatske u razdoblju 23.5.-4.6.2016. godine. Podaci su obrađeni u statističkom programskom paketu SPSS korištenjem jednovarijatne analize podataka (frekvencije, distribucija).

3. OZNAKE POLJOPRIVREDNIH PREHRAMBENIH PROIZVODA

Na današnjem tržištu prehrambenih proizvoda, konkurencija među proizvođačima je sve veća. Liberalizacija domaćeg tržišta hrane je izložila hrvatsku poljoprivredu globalnoj utakmici za koju ona nije bila pripremljena. Posljedice su golem uvoz, gubitak tržišta te pad cijena i dohotka za poljodjelce i prehrambenu industriju. Najviše su pogođena mala i srednja seljačka gospodarstva koja se sporije prilagođavaju novim uvjetima poslovanja (Kovačić i sur. 2014). U takvim tržišnim uvjetima, proizvođačima je cilj što više istaknuti svoj proizvod kako bi bio lakše uočljiv i prepoznatljiv od strane potrošača, odnosno jasno komunicirati kvalitetu svojih proizvoda kako bi ti proizvodi postigli veću cijenu na tržištu. S druge strane, potrošači u današnje vrijeme teže poznatim proizvodima, odnosno proizvodima koji nose određene prepoznatljive oznake jer svakim danom na tržištu se javlja niz novih prehrambenih proizvoda, što povećava potrošačev napor u izboru proizvoda.

Interes jednih i drugih je jasno označavanje odnosno razlikovanje proizvoda od ostalih njima sličnih proizvoda. Oznake kvalitete na poljoprivredno prehrambenim proizvodima potrošaču jamče sigurnost i kvalitetu. Među oznake kvalitete spadaju i zemljopisne oznake koje doprinose očuvanju tradicionalnih proizvoda odnosno ruralnih područja iz kojih potječe proizvod.

Europska politika kvalitete definira tri vrste oznaka kojima se može zaštititi poljoprivredni prehrambeni proizvod, pri čemu su dvije oznake vezane uz zemljopisno podrijetlo tradicionalnog proizvoda (oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla), a treća oznaka štiti tradicijski sastav odnosno recepturu (oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta). Svaki proizvod može imati samo jednu oznaku, ovisno o načinu i mjestu proizvodnje. Uredbe Europske unije kojima se definiraju te oznake su delegirana Uredba Komisije (EU) br. 664/2014, delegirana Uredba Komisije (EU) br. 665/2014 i Provedbena Uredba Komisije (EU) br. 668/2014

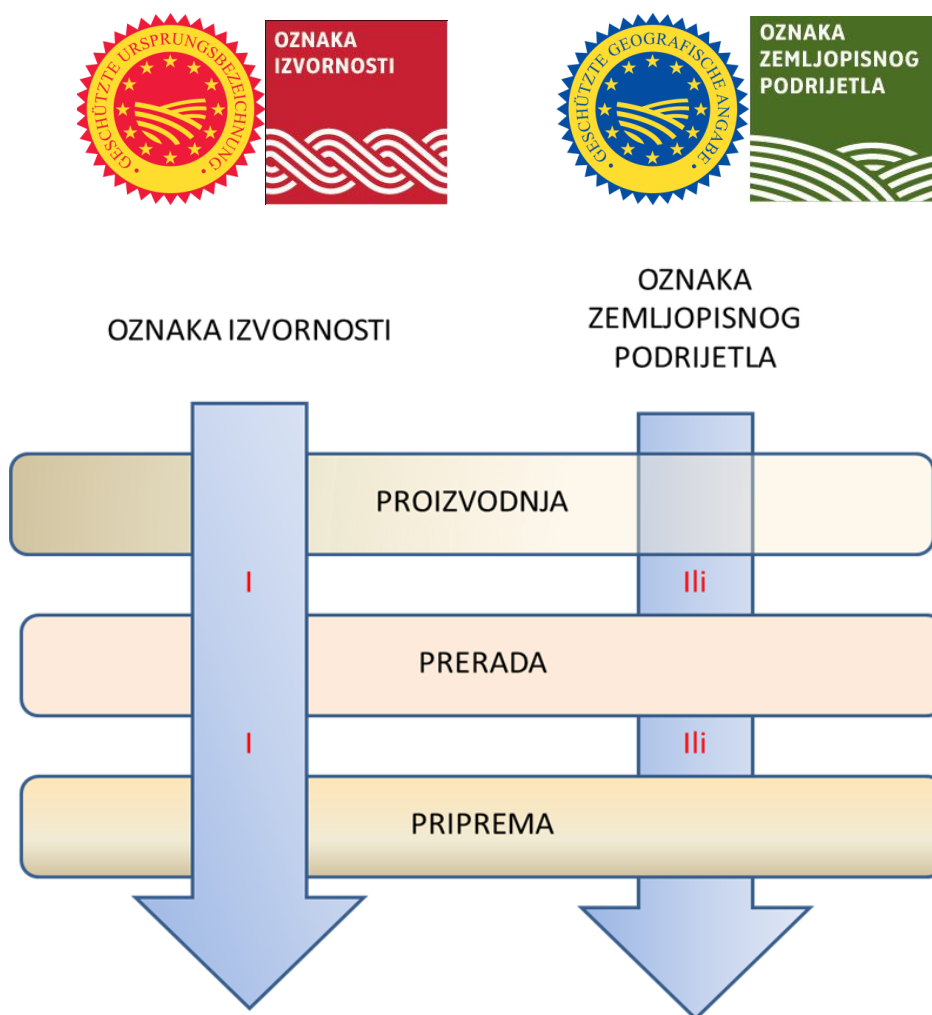
3.1. Oznaka izvornosti

Oznaka izvornosti predstavlja poseban oblik zaštite poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda. Ona predstavlja naziv regije, određenog mjesta, a ponekad i zemlje iz koje dolazi.

Proizvodi koji nose takvu oznaku cijelom svojom proizvodnjom, preradom i doradom vezani su za jedno mjesto, područje ili regiju. S obzirom na to da se čitav proces odvija na jednom području, takav proizvod karakteriziraju specifična svojstva i osobine, nastale pod utjecajem lokalnih prirodnih čimbenika odnosno pod utjecajem čovjeka. Svojstva proizvoda su određena podnebljem, tlom, vegetacijom, te djelovanjem čovjeka na poseban način. Način na koji čovjek utječe je postupak proizvodnje i primjena tradicionalnih postupaka. Trenutno je u Europskoj uniji 665 proizvoda koji su zaštićeni oznakom izvornosti, od toga 10 proizvoda je iz Hrvatske. (16.6.2016.)

3.2. Oznaka zemljopisnog podrijetla

Oznaka zemljopisnog podrijetla predstavlja naziv, područje ili regiju iz koje određeni poljoprivredni ili prehrambeni proizvod dolazi. U nekim iznimnim situacijama, koristi se ime zemlje iz koje proizvod potječe. Proizvodi koji nose takvu oznaku, proizvedeni su na tom području i/ili su prerađeni i/ili im se priprema odvijala na imenovanom području. Mnogi čimbenici utječu na karakteristike proizvoda kao što su klima, pedološke karakteristike, način držanja i ishrane, prirodna vegetacija itd., što znatno utječe na specifične karakteristike proizvoda. U Europskoj uniji trenutno je 766 proizvoda koji su zaštićeni oznakom zemljopisnog podrijetla, od toga je 8 proizvoda koji su iz Hrvatske. (16.6.2016.)



Slika 1. Shematski prikaz razlike između proizvoda s oznakom izvornosti i zemljopisnog podrijetla

3.3. Oznaka zajamčeno tradicionalnog specijaliteta

Oznaku zajamčeno tradicionalnog specijaliteta može dobiti proizvod kojem se može dokazati postojanje proizvodnje unazad 30 godina kao i njezino postojanje danas uz primjenu istog načina proizvodnje i/ili sirovina/sastojaka. Specifičnost takvog proizvoda proizlazi iz načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka, ali može biti i proizveden iz sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste. Tradicionalno se koristi za označavanje specifičnog proizvoda ili opisuje tradicionalna ili specifična svojstva proizvoda (Registracija i zaštita naziva hrvatskih autohtonih proizvoda <http://www.mps.hr/UserDocsImages/publikacije/2015/registracija-i-zastita-naziva-hrvatskih->

autohtonih-proivoda_115.pdf). Trenutno je u Europskoj uniji 80 proizvoda koji imaju oznaku zajamčeno tradicionalnog specijaliteta, ali u Hrvatskoj nema niti jedan proizvod koji ima ovakvu oznaku. (16.6.2016.)

3.4. Aspekti zaštite poljoprivrednih prehrambenih proizvoda

Pravni aspekt - zaštitom proizvoda štiti se ime proizvoda kako niti jedan proizvod na tržištu ne bi smio imati isti naziv odnosno prodavati se pod istim imenom.

Gospodarski aspekt - cijena proizvoda povećava se za otprilike 10-20% što utječe na povećanje dohotka proizvođača (Registracija i zaštita naziva hrvatskih autohtonih proizvoda 2015.); proizvod koji nosi oznaku zemljopisnog područja povećava interes za područjem iz kojeg dolazi proizvod što uzrokuje dolazak turista u područje proizvodnje; proizvode s oznakom lakše je izvoziti i prodavati na domaćem tržištu što daje doprinos održivom razvoju ruralnih područja; u želji za jačanjem proizvodnje i prodaje dolazi do osnivanja interesnih skupina.

Potrošački aspekt - proizvod s oznakom jamči prepoznatljivu kvalitetu; sve veći interes potrošača za autohtonim proizvodima.

Kulturni aspekt - očuvanje tradicije proizvodnje a time i lokalnog, regionalnog i nacionalnog identiteta.

Ekološki aspekt - proizvod s oznakom područja iz kojeg dolazi utječe na zaštitu prirodnih vrijednosti u regiji; očuvanje autohtonih pasmina i biljnih sorti; samoodrživo gospodarenje.

Socijalni aspekti - stanovništvo se zadržava u regiji, sprečava se odljev zbog otvaranja novih radnih mjesta; povećava se dohodak regionalnih proizvođača.

(Registracija i zaštita naziva hrvatskih autohtonih proizvoda, http://www.mps.hr/UserDocsImages/publikacije/2015/registracija-i-zastita-naziva-hrvatskih-autohtonih-proivoda_115.pdf)

3.5. Postupak zaštite proizvoda zemljopisnim oznakama

Da bi zaštitili određeni prehrambeni proizvod zemljopisnom oznakom, najprije se mora utvrditi zadovoljava li čitav proces proizvodnje uvjete za dobivanje oznake izvornosti ili oznake zemljopisnog podrijetla. Dobivanje oznake izvornosti zahtjeva određene uvjete proizvodnje, odnosno svi postupci (priprema, prerada i proizvodnja) moraju se odvijati na istom zemljopisnom području. Kriteriji za dobivanje oznake zemljopisnog područja, malo su slabiji u odnosu na oznaku izvornosti, jer je dovoljno da se jedna od faza proizvodnje, prerade ili pripreme odvija u definiranom zemljopisnom području. Tako se jedan dio proizvodnje (priprema i/ili prerada i/ili proizvodnja) može odvijati na posve drugom zemljopisnom području.

Ako se određeni proizvod želi zaštititi oznakama izvornosti i zemljopisnog podrijetla na razini Europske unije, prvi uvjet koji mora ispuniti je nacionalna registracija. Nakon što proizvod ispuni te uvjete slijedi registracija na razini Europske unije. Zahtjev za registraciju se podnosi Ministarstvu poljoprivrede.

Prije podnošenja zahtjeva za registraciju potrebno je provesti određene aktivnosti i analize kako bi se olakšao sam proces te smanjile komplikacije koje bi predstavljale odugovlačenje postupka. Najprije, potrebno je da se na određenom području udruže proizvođači. Nakon udruživanja potrebno je analizirati njihov zajednički potencijal, te zaključiti mogu li zajedničkim snagama podnijeti takav pothvat i opravdati postupak registracije. Zajedničkim dogovorom potrebno je i odabrati oznaku koju bi nosio njihov proizvod na tržištu. Zatim slijedi izrada specifikacije proizvoda, to je glavni dokument koji obuhvaća opis proizvoda i proizvodnje, određivanje zemljopisnog podrijetla, opis povezanosti sa zemljopisnim područjem, povijesnu građu kao dokaz za navedeno i sl. Nakon specifikacije predstoji priprema zahtjeva za registraciju kao i prikupljanje ostale potrebne dokumentacije.



Slika 2. Grafički prikaz postupka zaštite proizvoda zemljopisnim oznakama

Izvor:<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/KONFERENCIJA%20oznake%202011%20listopad.pdf>

Zahtjev za registracijom imaju pravo podnijeti samo udruženja proizvođača ili prerađivača, u iznimnim situacijama to mogu učiniti pojedine pravne ili fizičke osobe. U postupku registracije nadležno je Ministarstvo poljoprivrede s upravom za sigurnost i kakvoću hrane, sektorom za označavanje i kakvoću hrane te odjelom za autohtone poljoprivredne i prehrambene proizvode. Uz Ministarstvo nadležno je i povjerenstvo koje također nadgleda postupak registracije.

Pravo korištenja registriranih naziva poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda imaju proizvođači koji se nalaze na zemljopisnom području definiranom u specifikaciji, udovoljavaju drugim zahtjevima određenim u specifikaciji tj. posjeduju certifikat te su upisani u odgovarajući Upisnik korisnika oznake u Ministarstvu poljoprivrede. Provođenjem certifikacije utvrđuje se sukladnost sa specifikacijom proizvoda. Certifikaciju provodi tijelo koje je ovlašteno od strane Ministarstva poljoprivrede, a Ministarstvo provodi nadzor nad radom ovlaštenih certifikacijskih tijela. Postoje tri službene kontrole proizvoda sa zemljopisnim oznakama. Kontrolu na razini proizvodnje provode inspektori za kakvoću hrane Ministarstva poljoprivrede, inspektori uz certifikacijsko tijelo provode dio poslovanja koji se odnosi na utvrđivanje sukladnosti sa specifikacijom proizvoda dok inspektori Državnog inspektorata provode kontrolu na tržištu. Kontrolu higijene i zdravstvene ispravnosti provodi veterinarska i sanitarna inspekcija prema Zakonu o hrani (NN br. 81/13, 14/14, 30/15).

4. SIR ŠKRIPAVAC

Sir škripavac jedan je od poznatijih hrvatskih autohtonih sireva, a tradicija proizvodnje zadržala se kroz dugo povijesno razdoblje (Magdić i sur., 2006.), međutim, podrijetlo i starost proizvodnje nisu poznati. Povijesni podaci o siru škripavcu poznati su samo iz etnografskih opisa od sredine 20. stoljeća. Nositelji tradicije izrade sira škripavca žitelji su planinskih krajeva u podnožju Velike Kapele i Velebita s primorske strane (Bunjevci) i Like. (Hrvatska agencija za hranu, <http://www.hah.hr/potrosacki-kutak/jela-hrvatske-bastine/licki-sir-skripavac>)

4.1. Zemljopisno područje proizvodnje sira škripavca

Slika 3. prikazuje područje Hrvatske u kojem se odvija proizvodnja sira škripavca. Područje obuhvaća Liku, Kordun i Gorski kotar. Kako se recept za proizvodnju prenosio s koljena na koljeno, tako je nastalo područje proizvodnje sira škripavca. Na slici je označena granica proizvodnje, ali i glavna područja na kojima je najveća proizvodnja sira. Na području Like mjesta u kojima se najviše proizvodi su: Otočac, Vrhovine, Lički Osik, Sveti Rok, Gračac, Korenica, Udbina, Lovinac, Gospić, Štikada, Plitvička jezera, Krasno i Švica. Na području Korduna: Rakovica i Grabovac, a na području Gorskog Kotara: Mrkopalj, Bjelolasica i Ogulin.



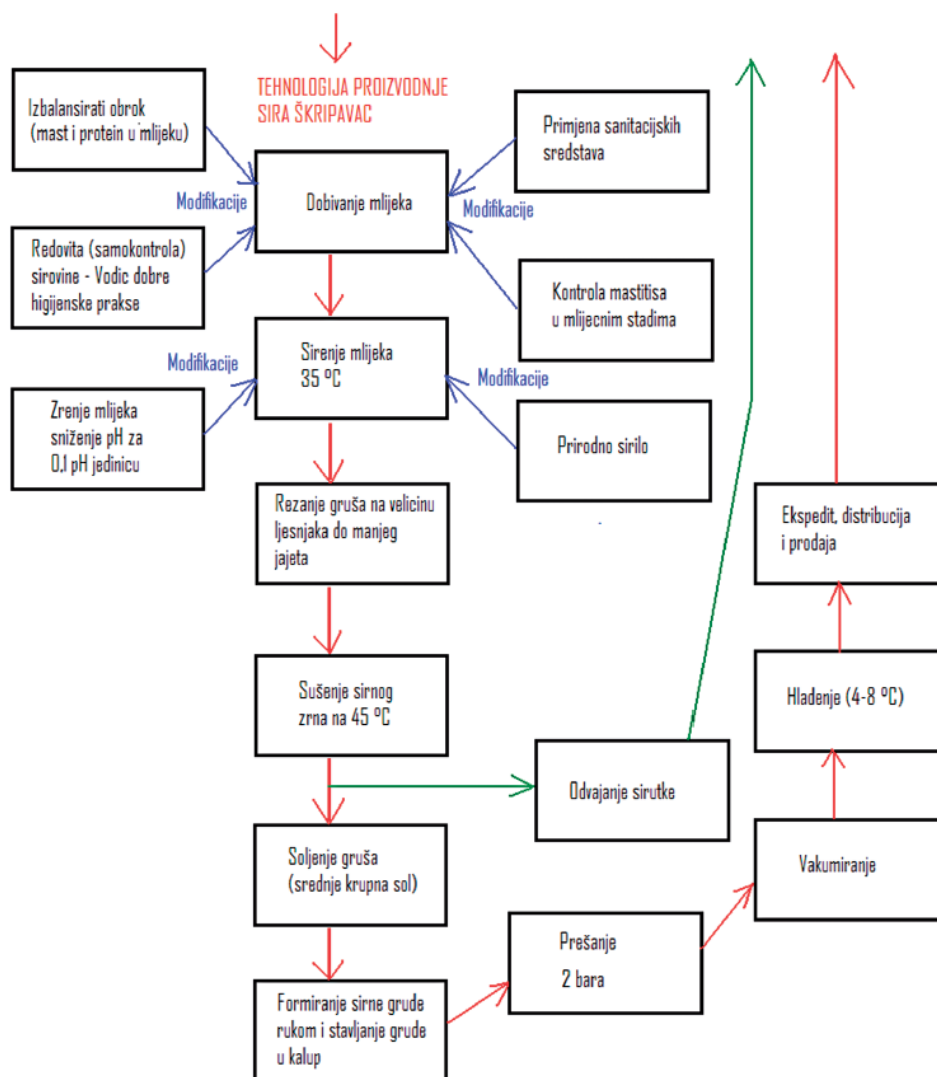
Slika 3. Planinsko područje Hrvatske na kojem se proizvodi sir Škripavac s istaknutim centrima proizvodnje

Izvor: Kalit (2010)

Područje Like i Gorskog kotara karakteriziraju hladne zime, godišnja količina oborina prelazi preko 2.000 mm, dok prosječna godišnja temperatura iznosi od 11 - 17. °C. Osim velikih količina snijega koje uzrokuju odsječenost određenih sela, nedovoljno razgranata cestovna i željeznička mreža znatno otežavaju prikupljanje većih količina mlijeka u mljekare. Višak mlijeka na tom području prerađuju se najvećim dijelom u domaćinstvima proizvođača ili na planinskim pašnjacima (Mliječni proizvodi u NR Hrvatskoj, Markeš 1956.). Upravo takva narav prirode i okoliša u kojem se proizvodi sir škripavac, navela je gospodarstva da dobiveno mlijeko iskoriste za dobivanje poznatog sira škripavca. Mlijeko koje gospodarstva

nisu mogla dopremiti do mljekara ili prodati na svom gospodarstvu ili okolini, upotrijebili su za proizvodnju proizvoda s dodatnom vrijednosti. Jedna pozitivna karakteristika mlijeka koja se koristi u proizvodnji sira škripavca je zastupljenost nekih biljaka i ljekovitog bilja na pašnjacima koje daju mlijeku poseban ukus i kemijski sastav, a ta se posebnost prenosi i na sir proizveden od takva mlijeka (Povezivanje ljudi, mjesta, proizvodi, 2013).

4.2. Postupak proizvodnje sira škripavca



Slika 4. Shematski prikaz postupka proizvodnje sira škripavac

Izvor: Kalit (2010)

Kao što je već rečeno, tehnologija proizvodnje sira škripavca nije standardizirana te postoje određene razlikuje od gospodarstva do gospodarstva. Tijek proizvodnje škripavca je

sljedeći; u proizvodnji se koristi svjež mlijeko koje se procijedi i kojem se dodaje sirilo. Neka gospodarstva mlijeko pasteuriziraju, odnosno zagrijavaju najviše do 40°C, dok druga koriste svjež mlijeko. U tom procesu dodaje se malo soli i postepeno sirilo. Nakon toga mlijeko se ostavlja na mirovanje otprilike 30 min. Kad se dobije gruša, on se reže nožem na komade veličine oraha. Gruša se ostavlja u sirutci te se lagano miješa uz podizanje temperature na 45°C. Kad se postigne ta temperatura, smjesa se ostavlja da još stoji 10ak min. Nakon toga dodaje se još malo soli i formira se sirna gruda koja se omotana u maramu, stavlja u kalup. U kalupu se sir preša otprilike 1 do 2 sata, te se nakon toga čuva u hladnjaku na temperaturi od 4 - 8 °C do prodaje ili konzumacije (Kalit 2010). Kako bi se proizveo kvalitetan i higijenski ispravan sir škripavac najprije se proizvodnja i prerada mora odvijati u higijenski odgovarajućim uvjetima uz odgovarajuće redovito pranje i dezinfekciju. Također, u proizvodnji sira treba se koristiti samo kemijski i bakteriološki kvalitetno mlijeko koje sadrži do 100000 bakterija u ml mlijeka. Međutim, rezultati istraživanja Kalita (2010) pokazuju da se kod velikog broja proizvođača ne nalazi ovako kvalitetno mlijeko što bitno utječe na kvalitetu sira.

4.3. Opis proizvoda

Sir škripavac proizvodi se u obliku pravilnog cilindra. Težina sira varira od 900 - 1200g, ovisno o količini mlijeka koja se koristi za dobivanje sira. Promjer sira je od 12 - 14 cm a visina može biti od 4 - 7 cm. Sir škripavac pripada kategoriji svježih sireva, pa tako nema koru, a površina mu je mliječno bijele boje. U presjeku, sir može sadržavati manji broj malih rupica, gumene je strukture zbog čega škripi pod zubima tijekom konzumiranja. Okus mu je mliječan i pomalo slan. Zbog karakterističnog škripanja tijekom konzumiranja, nastao je naziv sira - sir škripavac. Prema rezultatima mjerljivih parametara koje je izradio prof. S. Kalit u svrhu studije Unapređenje kvalitete i razvoj tehnologije proizvodnje robne marke sira škripavac kao osnova za izradu studije zaštite zemljopisnog podrijetla (2010.), u cilju zaštite sira škripavca, dobiveni su sljedeći rezultati. Sir škripavac pripada skupini punomasnih, mekih sireva u kojima je udio masti u suhoj tvari 45%, a udio vode iznosi manje od 50% suhe tvari. Prilikom izrade sira, u njega se dodaje malo soli, njena zastupljenost je oko 1,16% u siru. Ovi rezultati razlikuju se od sira do sira, od gospodarstva do gospodarstva, te je zbog toga nužna standardizacija tehnologije kako ne bi dolazilo do odstupanja.

Preporučeni rok za konzumaciju sira škripavca je 14 dana od dana proizvodnje. Iz razloga što je to svježi sir, podložan je razvoju mikroorganizama, među kojima je posebno značajna listerija¹. Što više dana prođe od proizvodnje škripavca to više dolazi do rasta listerije. Prema tradiciji sir škripavac se proizvodi od nepasteriziranog mlijeka, ali neki od proizvođača prilikom proizvodnje pasteriziraju mlijeko i tako se pojava i rast listerije ograničava, međutim takav način proizvodnje odmiče od tradicionalnog načina proizvodnje sira škripavca. U ovoj vrsti sireva, mogu se naći i ostali mikroorganizmi poput *Escherichie coli*, koagulaza pozitivni stafilokoki, salmonella i dr. (Kalit 2010.).

Prema istraživanju koje je proveo Kalit (2010.), upravo zbog ekstenzivne hranidbe mliječnih krava na gospodarstvima, utvrđen je visok sadržaj masti u mlijeku od kojeg se proizvodi sir škripavac s prosječnom vrijednošću od 4,23%. Iz istog razloga utvrđen je i nizak udio proteina u mlijeku, oko 3,18%, a udio laktoze u suhoj tvari mlijeka u prosjeku je bio 4,62%. Od 15 uzoraka mlijeka, koje je Kalit (2010) koristio u istraživanju, čak četiri uzorka su imala veći broj somatskih stanica od propisane vrijednosti, a što se tiče količine mikroorganizama, samo četiri uzorka imala su zadovoljavajuću nisku količinu. Zbog ovih podataka, iznimno je važno vršiti redovitu kontrolu kvalitete mlijeka i poboljšati sanitarne uvjete proizvodnje sira škripavca.

¹ Listerije su maleni, slabo patogeni mikroorganizmi rasprostranjeni po čitavom svijetu u okolišu i crijevima sisavaca (izuzev ljudi), ptica, ljuskara i paučnjaka.

5. REZULTATI ISTRAŽIVANJA.

5.1. Rezultati ankete s poljoprivrednicima

5.1.1. Socio-demografska obilježja ispitanika

Od 10 ispitanika, njih 7 je muškog spola. Što se tiče školske spreme kućedomaćina, 80% ih ima završenu srednju školu, a samo 20% ih ima završenu višu ili visoku školu. Zanimanja kućedomaćina su agronom (n=2), ekonomist (n=2), sirar i upravni referent. Najmlađi kućedomaćin ima 30, a najstariji 56 godina.

U obiteljima postoji velika zainteresiranost mlađih članova kućanstva za nasljeđivanjem gospodarstva (n=8), a potencijalni nasljednici su uzdržavani članovi (n=3), aktivni poljoprivrednici (n=2), nezaposleni, a troje ispitanih ne zna tko će to biti.

5.1.2. Proizvodno gospodarska obilježja

Od 10 anketiranih mliječnih gospodarstava, samo su dva novoosnovana dok su ostali s tradicijom proizvodnje preko 10 godina.

Od pasmina krava koje anketirana gospodarstva drže, najviše ih je pasmine holštajn (n=8) a broj grla po gospodarstvu kreće se od 10-25. Druga po redu pasmina je simental (n=7) a broj grla po gospodarstvu se kreće od 7-14. Treća pasmina koja je spomenuta a drže ju 3 gospodarstva je smeđe govedo, broj grla se kreće od 6-12 grla po gospodarstvu.

Mliječni proizvodi koji se najviše proizvode na anketiranim gospodarstvima su: sir Škripavac (n=9), kuhani sir (n=8), svježi sir (n=6), svježe vrhnje (n=2), mlijeko (n=2), feta, tvrdi sir, polutvrdi sir sa zrenjem, polutvrdi sir sa začinskim biljem.

Mlijeko koje se odvaja za proizvodnju sira škripavca je u većini slučajeva miješano odnosno od dvije pasmine, jer samo 3 gospodarstva uzgajaju jednu pasminu goveda. Najveća količina mlijeka koja se proizvede na jednom gospodarstvu je 600 litara dnevno, a najmanja

80 litara. Od dobivene dnevne količine mlijeka u prosjeku se odvaja 40% za proizvodnju sira škripavca.

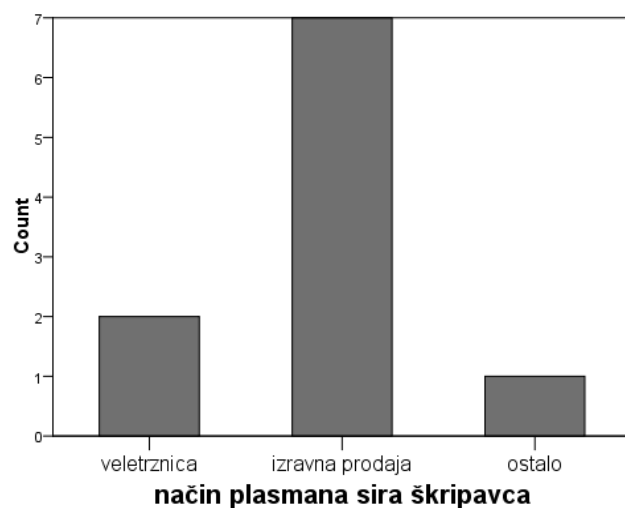
Na pitanje koliko su prošle godine proizvodili ukupno sira u odnosu na prethodnu godinu, 6 ispitanih izjavilo je da su proizvodili jednako kao i godinu prije. Međutim, na isto pitanje koje se odnosilo na proizvodnju sira škripavca jedan ispitanik je izjavio da proizvodi manju količinu sira nego prethodne godine; navedeni razlog je kratak rok trajanja sira škripavca, dok su dva ispitanika izjavila da su povećali proizvodnju zbog veće potražnje i proširenja proizvodnje.

Na pitanje jesu li tijekom posljednje 3 godine mijenjali obujam proizvodnje sira ukupno, 6 ispitanih je izjavilo da stalno proizvode jednako. No, isto pitanje koje se odnosi na proizvodnju sira škripavca daje malo drugačiji rezultat, a to je da su 3 gospodarstva u zadnje 3 godine povećala obujam proizvodnje sira škripavca, a jedno gospodarstvo je smanjilo proizvodnju škripavca.

Što se tiče planova za proizvodnju ukupne količine sira sljedeće godine, 6 ispitanika izjavilo je da planiraju proizvoditi više sira bilo koje vrste, a 7 ispitanih je izjavilo da će povećati proizvodnju škripavca. Razlozi koji se navode za povećanje proizvodnje su: povećanje potražnje (n=4), povećanje broja stoke, proizvodnja većim kapacitetom, dobar plasman proizvoda.

5.1.3. Prodaja i poslovanje na gospodarstvu

Način na koji poljoprivrednici najviše plasiraju sir je izravna prodaja (n=7), zatim slijede veletržnice (n=2), te su još navedeni restorani i slastičarne.



Grafikon 1. Način plasmana sira škripavca

Što se tiče cijene koju škripavac postiže na tržištu, većina ispitanika je zadovoljna cijenom (Grafikon 2). Samo je jedan ispitanik nezadovoljan postignutom cijenom, te jedan nije niti nezadovoljan niti zadovoljan.



Grafikon 2. Zadovoljstvo prodajnom cijenom škripavca

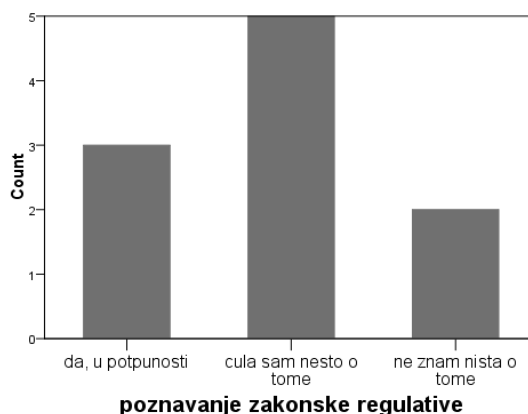
Proizvođači su izjavili da poznaju potrebe potrošača, samo jedan ispitanik je rekao da nije upoznat s potrebama potrošača, dok 6 ispitanih poznaje ili poznaje jako dobro potrebe potrošača.

Šest ispitanika je reklo da nemaju problema u poslovanju što se tiče škripavca, dok su ostali naveli da su im najveći problemi; kratak rok trajanja škripavca, nelojalna konkurencija te nezainteresiranost tržišta. Troje ispitanih navelo je koji su im pravi problemi poslovanja, a to su što tržnice nemaju rashladne uređaje i nelojalna konkurencija od proizvođača koji prodaju sir koji nije škripavac pod tim imenom. Ispitanici predlažu da se ti problemi riješe tako da tržnice osiguraju uvjete za prodaju sira, odnosno da postoji više inspekcija koje kontroliraju prodaju sira.

Za proces zaštite sira škripavca potrebna je između ostalog snažna volja proizvođača za udruživanjem, a sudeći po anketiranim proizvođačima, njih 50% bi se sigurno udružilo, dok 40% ne zna bi li se udružili s ostalima proizvođačima.

5.1.4. Stavovi o zaštiti

Obzirom da samo troje ispitanih pozna u potpunosti zakonsku regulativu u području zaštite zemljopisnog podrijetla proizvoda, ispitanici imaju dosta velika očekivanja od zaštite.



Grafikon 3. Poznavanje zakonske regulative

Očekivanja koja su proizvođači naveli; poboljšanje poslovanja, veća cijena i još bolji plasman proizvoda te veća reklama za proizvode. Sedam ispitanika smatra da će im zaštita sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla olakšati prodaju sira, 8 ih smatra da će zaštitom povećati prodaju sira. Nešto manji broj, njih 6 smatra da će se zaštitom sira znakom

zemljopisnog podrijetla povećati prodajna cijena, a isto toliko ih smatra da će se povećati konkurentnost sira. Da će se povećati poznatost sira škripavca ako bude zaštićen, smatra 9 ispitanika, a samo jedan ispitanik smatra da će zaštitom povećati troškovi proizvodnje.

Činjenicu da su proizvođači zainteresirani i voljni sudjelovati u procesu zaštite sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla dokazuje da je 8 od 10 ispitanika izrazilo spremnost za uključivanje u proizvodnju sira škripavca, prema pravilima propisanim u pravilniku o proizvodnji koji bi bio donesen. Isto toliko ispitanih spremno je sudjelovati u troškovima zaštite i kontrole sira škripavca.

U cilju zaštite, ispitanici očekuju nečiju pomoć, konkretno od Agronomskog fakulteta (n=3), udruge/saveza sirara (n=3), lokalne zajednice/uprave (n=3), LAG-a, savjetodavne službe i Europske unije. Očekivana pomoć je u obliku savjetovanja, edukacija, organizacije, financijske pomoći i potpora i sl.

5.1.5. Intervju s predstavnicima institucija

Intervju je sadržavao 7 pitanja koja su sažeta u zajedničke odgovore.

Dva ispitanika su izjavila da povremeno dobivaju pitanja od proizvođača ličkog sira škripavca o zemljopisnim oznakama, ali pitanja nisu česta. Pitanja koja dobivaju odnose se na pomoć pri izradi specifikacije, što će za proizvođače značiti zaštita ličkog sira škripavca, koju će korist imati, dugotrajnost procesa i troškovi. Jedna predstavница Savjetodavne službe je navela da proizvođači ne postavljaju pitanja često iz razloga što ih to ne zanima i ne vide svoj interes u zaštiti.

Ispitanice iz Savjetodavne službe su navele da aktivno pomažu proizvođačima oko zaštite ličkog sira škripavca povezivanjem proizvođača i znanstvene institucije, kako bi se odradile aktivnosti oko izrade studije, informiraju ih o tijeku postupka zaštite i sl., upoznaju ih o važnosti zaštite i koristima od zaštite.

Sva tri ispitanika su suglasna da su poljoprivrednici spremni na suradnju s ostalim poljoprivrednicima, međutim jedna predstavница Savjetodavne službe ističe da poljoprivrednici nisu spremni izdvajati vlastita financijska sredstva za zaštitu.

Budući da su ispitanici svjesni niske razine znanja poljoprivrednika o zemljopisnoj zaštiti, predlažu da se poljoprivrednicima pokaže mogućnost organiziranog plasmana zaštićenog sira po njima prihvatljivim cijenama, uz financijsku potporu lokalne zajednice te da se prednosti zaštite približe proizvođačima kroz zajedničke sastanke.

Način na koji bi sudionici intervjua osobno mogli dodatno poticati proizvođače na zaštitu ličkog sira škripavca su edukacijom – kroz predavanja, razgovore (pojedinačne, grupne), kroz ukazivanje na neke primjere iz prakse te sudjelovanjem u izradi specifikacije. Prema ispitanicima, bilo bi potrebno i povećati broj legalnih proizvođača, promijeniti odnosno prilagoditi zakonsku legislativu koja bi omogućila preradu mlijeka i malim proizvođačima, sa nekoliko krava, bez velikog ulaganja u objekte za preradu

5.1.6. Intervju s predstavnicom Lokalne akcijske grupe Lika

Lokalna akcijska grupa, kao lokalni dionik, je dobila intervju koji je sadržavao 5 pitanja na koja je odgovoreno s vrlo opširnim odgovorima i zbog toga se iznosi u cijelost.

1. Jeste li upoznati s inicijativom zaštite ličkog sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla?

"Upoznati smo s inicijativom zaštite Ličkog škripavca. Naime, upravo je LAG LIKA inicijator zaštite Ličkog škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla. U studenom 2015. i veljači 2016. godine održani su sastanci s predstavnicima sirara, predstavnicom Saveza Udruga malih sirara Republike Hrvatske „SirCro“ predstavnicima Udruge malih sirara Ličko-senjske županije „Lički škripavac“, predstavnicima Ličko-senjske županije, te predstavnicima LAG-a LIKA o konkretnim koracima i zadacima u procesu dobivanja oznake zaštićenog zemljopisnog podrijetla za Lički škripavac, najprije na nacionalnoj, a onda i na razini EU. Prijavitelj zaštite bit će Udruga malih proizvođača sira Ličko-senjske županije „Lički škripavac“ koja će se prijaviti na najavljeni Natječaj Ministarstva poljoprivrede."

2. Jeste li spremni /voljni potaknuti udruživanje proizvođača ličkog sira škripavca kako bi lakše došli do oznake zemljopisnog podrijetla?

"LAG LIKA djeluje u smjeru razvoja ruralnog područja i kroz svoj petogodišnji projekt „INTEGRA LIKA 2020“ kojemu je kroz 5 fokus područja djelovanja (poljoprivredu,

stvaranje identiteta, turizam, samoodrživost i ekologiju) cilj podignuti gospodarski razvoj Like i Podvelebitskog primorja te ovo područje uvrstiti na svjetsku kartu prepoznatljivih područja. Kako bi se ostvarili ovi ciljevi, jedan od vrlo bitnih segmenata su i visokokvalitetni specifični proizvodi područja, u koje svakako spada i Lički škripavac te već u ovom trenutku imamo odličnu suradnju s Udrugom malih proizvođača sira Ličko-senjske županije „Lički škripavac“ kao i s pojedinačnim sirarima. Kako bi se ojačali mali sirari i detaljnije upoznali s postupkom dobivanja oznaka zemljopisne oznake kvalitete za Lički škripavac, LAG LIKA u suradnji s ranije navedenim dionicima iz sektora sirarstva planira organizirati znanstveni skup o sirarstvu. Sve ove aktivnosti provode se i provodit će se sa svrhom edukacije i poticanja daljnjeg udruživanja i uključivanja u sustav zaštite. "

3. Na koji način bi mogli pomoći udruženim proizvođačima ličkog sira škripavca da lakše dođu do oznake zemljopisnog podrijetla?

"Pomoć proizvođačima Ličkog škripavca u postupku dobivanja oznake zemljopisnog podrijetla osiguravat će se kroz edukacije o postupku, obvezama i koristima koje će proizvođač ostvariti zaštitom svog proizvoda. Također, ured LAG-a stoji na raspolaganju korisnicima i na individualnim sastancima u kojima će im detaljno biti pojašnjene sve smjernice postupka zaštite njihovih proizvoda, odnosno ulazak u sustav nositelja zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla „Lički škripavac“ (jednom kada se oznaka zaštiti na nacionalnoj i na EU razini). Također, LAG LIKA će aktivno pomagati Udruzi malih proizvođača sira Ličko-senjske županije „Lički škripavac“ tijekom postupka ishođenja zaštićene oznake zemljopisnog porijekla na nacionalnoj i kasnije na EU razini. "

4. Smatrate li da bi lički sir škripavac potaknuo gospodarski razvoj Vašeg područja?

"Smatramo da će Lički škripavac potaknuti gospodarski razvoj područja. Proizvodnjom sira ostvaruje se dodana vrijednost mlijeka. Ishođenjem zaštićene oznake zemljopisnog porijekla za Lički škripavac jača se prepoznatljivost proizvoda na domaćem i EU tržištu i omogućuje postizanje više cjenovne vrijednosti proizvoda. Također, definiranjem specifikacije proizvoda zaštićuje se proizvođače Ličkog škripavca od nelojalne konkurencije."

5. Prema Vašem mišljenju kako bi lički sir škripavac mogao utjecati na razvoj Vašeg područja?

"Dobivanje zaštićene oznake zemljopisnog podrijetla za Lički škripavac dat će dodatnu vrijednost već cijenjenom ličkom škripavcu, a vjerujemo da će to motivirati i nove male proizvođače sira za registraciju svoje proizvodnje. Uz bogatstvo prirodne i kulturne baštine i ekološku očuvanost područja, autohtoni proizvodi područja su ono što čini zaokruženu priču podizanja gospodarskog razvoja i prepoznatljivosti područja."

5.2. Anketno istraživanje potrošača

5.2.1. Socio-demografska obilježja ispitanika

U uzorku od 75 ispitanika sudjelovalo je 62,7% ženskih osoba, dok je muških bilo 37,3%. Najveći udio ispitanika pripada dobnoj skupini od 17-30 godina (60,0%), dok samo 2,6% ispitanika ima preko 60 godina (tablica 1.).

Tablica 1. Dob ispitanika

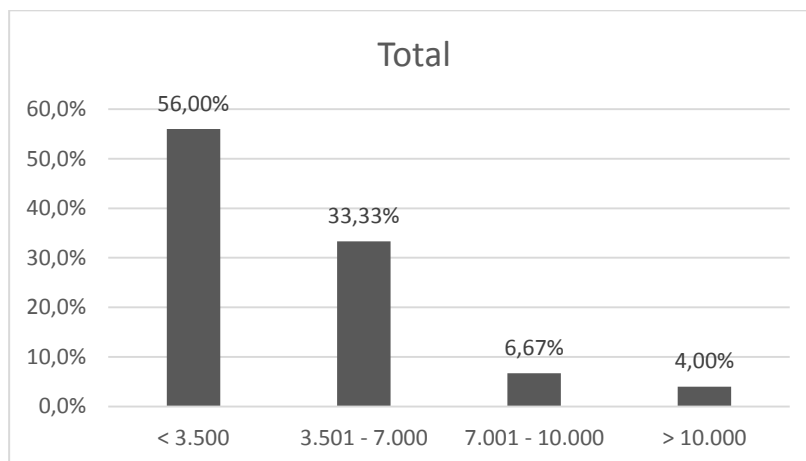
Dobna skupina	%
17-30	60,0
31-40	24,0
41-50	6,7
51-60	6,7
>61	2,6

Polovica ispitanika ima završenu srednju školu (49,3%), nešto manje od polovice, njih 46,7%, ima završenu višu ili visoku školu, dok ostali imaju završenu osnovnu školu (n=3).

Većinski udio ispitanika po zanimanju pripada kategoriji studenta (32,0%), a najmanji broj ispitanika (n=2) su umirovljenici.

Kao mjesto stanovanja 60,0% ispitanika navodi središnju Hrvatsku, a slijede ih ispitanici iz istočne Hrvatske (20,0%). Najmanje se ispitanika nalazi u gorskoj Hrvatskoj (n=6).

Najviše ispitanika ima primanja do 3.500 kn, dok je najmanji udio onih koji imaju mjesečna primanja iznad 10.000 kn (grafikon 4).



Grafikon 4. Mjesečna primanja

5.2.2. Konzumacija i ponašanje pri kupovini sireva

Po pitanju učestalosti konzumacije sira, nešto više od polovice ispitanika (54,7%) konzumira sireve nekoliko puta tjedno, dok podjednako ispitanika konzumira sireve svaki dan (18,7%) ili nekoliko puta mjesečno (17,3%). Od toga, meke sireve 40,0% ispitanika konzumira rjeđe od nekoliko puta mjesečno, a samo 2 ispitanika konzumira ih svaki dan.

Čak 74,7% ispitanika kupovinu mekih sireva obavlja najčešće u supermarketima, a potom slijede ispitanici koji meke sireve nabavljaju izravno od proizvođača (9,3%). Kada kupuju meke sireve, najveći postotak ispitanika pridaje važnost trima obilježjima; podrijetlu (srednja vrijednost na ljestvici od 5 stupnjeva, pri čemu 5 znači jako važno obilježje, a 1 potpuno nevažno obilježje iznosi 3,65), načinu proizvodnje (3,69) i cijeni (3,92). Kada su u pitanju brend ili proizvođač i veličina pakiranja sira, većina ispitanika se izjasnila da im je

svejedno. Niti jedan ispitanik nije odgovorio na pitanje postoji li neko drugo obilježje koje im je bitno prilikom kupovine mekog sira.

Tablica 2. Obilježja kod kupnje mekih sireva

Obilježje \ Važnost	Uopće mi nije važno	Nije mi važno	Ni da ni ne	Važno mi je	Jako mi je važno	Srednja vrijednost
Podrijetlo (domaće-uvozno)	5,3%	6,7%	30,7%	32,0%	25,3%	3,65
Način proizvodnje (industrijski-domaći)	4,0%	9,3%	26,7%	33,3%	26,7%	3,69
Cijena	1,3%	9,3%	17,3%	40,0%	32,0%	3,92
Brend ili proizvođač	6,7%	10,7%	37,3%	32,0%	13,3%	3,34
Veličina pakiranja	10,7%	14,7%	29,3%	25,3%	20,0%	3,29

Kada su upitani kupuju li meke sireve najčešće od istog proizvođača, najviše ispitanika je odgovorilo pozitivno (37,3%), dok je nešto manje njih odgovorilo da ne kupuju (32%). Od ispitanika koji su na prethodno pitanje dali pozitivan odgovor, njih 4 je navelo Vindiju kao proizvođača od kojeg najčešće kupuju meke sireve, a ostatak je naveo različite proizvođače (Lidl n=3, Dukat n=3, Zdenka n=2).

Prilikom kupovine mekih sireva, polovica ispitanika (50,7%) izjasnila se da bira domaće sireve, dok 24,0% podjednako kupuje i domaće i uvozne, a 10,7% ispitanika preferira uvozne sireve. Čak 14,7% ispitanika ne obraća pažnju na podrijetlo sira koji kupuju.

Na pitanje koliko su spremni izdvojiti za jedan kilogram svježeg sira, 12 ispitanika nije dalo odgovor, dok je ostatak (n=63) kao najčešći iznos naveo 30 kuna (25,4%), a 49,2% ispitanika platilo bi iznos veći od 30 kuna.

Čak 69,3% ispitanika čulo je za lički sir škripavac, dok ga njih 42,7% nije nikad konzumiralo. Od 34,7% ispitanika koji ga jesu konzumirali, njih 16 okarakteriziralo je

njegovu kvalitetu kao jako dobru, dok je jedan ispitanik označio kvalitetu lošom. Niti jedan ispitanik nije odgovorio da je kvaliteta ličkog sira škripavca jako loša.

Prema 62,7% ispitanika, lički sir škripavac je autohtoni hrvatski proizvod, a njih 36,0% ne zna odgovor na to pitanje. Jedan ispitanik smatra da nije autohtoni hrvatski proizvod.

Kod nabiranja prednosti sira škripavca, izjasnilo se tek 37,3% ispitanika. Neke od prednosti koje su ispitanici naveli su njegov okus (n=9), škripavost (n=6), domaća proizvodnja (n=5) i tekstura (n=2).

5.2.3. Stavovi o proizvodima označenim zemljopisnim oznakama

Na pitanje jesu li čuli za oznaku izvornosti i oznaku zemljopisnog podrijetla 78,7% ispitanih je odgovorilo pozitivno, dok 16% nije sigurno jesu li čuli za oznake. Iako je velik postotak onih koji su čuli za oznake, samo 22,7% zna razliku između oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla. Nažalost od 16 dobivenih odgovora, samo 6 ispitanih znalo je jasnu razliku proizvoda s oznakom izvornosti i zemljopisnim podrijetlom. Nekoliko ispitanika (n=7) povezuje oznaku zemljopisnog podrijetla s područjem iz kojeg dolazi. 44% ispitanih je navelo neke proizvode s oznakom izvornosti poput Istarskog pršuta (n=8), Paške janjetine (n=3), Ekstra djevičanskog maslinovog ulja Cres (n=2), Varaždinskog zelja (n=2), Istarskog ekstra djevičanskog maslinovog ulja (n=2), te Neretvanskih mandarina (n=2). Ostali proizvodi koju su bili navedeni bili su proizvodi s oznakom zemljopisnog podrijetla i ostali proizvodi kao što su čvarci, šljiva, paški sir, razna vina i td. Nešto manji broj ispitanih, njih 34,7% navelo je neke proizvode s oznakom zemljopisnog podrijetla. Najviše spominjani proizvodi bili su: Lički krumpir (n=5), Dalmatinski pršut (n=4), Slavonski kulen (n=3), Baranjski kulen (n=3), Poljički soparnik i Zagorski puran. Ostali proizvodi koji su navedeni bili su proizvodi s oznakom izvornosti te proizvodi poput Vegete, vina, zagorskih štrukli i td.

Prema provedenom istraživanju, potrošači imaju pozitivno mišljenje o proizvodima s zemljopisnim oznakama. Čak 69,3% ispitanih se slaže odnosno potpuno slaže s izjavom da

oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla garantiraju kvalitetu i originalnost proizvoda. 32% ispitanih je neutralno po pitanju preferiranja proizvoda s oznakom izvornosti ili zemljopisnog podrijetla, nego sličnog takvog proizvoda koji nema takvu oznaku, međutim veći je postotak onih koji se s tom izjavom slažu odnosno u potpunosti slažu. Samo 18,7% ispitanih se uopće ne slaže odnosno ne slaže da proizvod s oznakom izvornosti ili zemljopisnog podrijetla opravdano ima veću cijenu. Velik postotak ispitanih se u potpunosti slaže s izjavom da kupnjom domaćih proizvoda s oznakom izvornosti ili zemljopisnim podrijetlom podupiremo proizvođače i domaće gospodarstvo, njih 58,7%. Isto tako, 61,3% ispitanih se u potpunosti slaže s izjavom da je Hrvatska bogata autohtonim proizvodima koji zaslužuju imati oznaku izvornosti ili zemljopisnog podrijetla.

Tablica 3. Suglasnost u vezi sa zemljopisnim oznakama

Izjava	Suglasnost	Srednja vrijednost	Standardna devijacija
Oznake izvornosti i zemljopisnog podrijetla garantiraju kvalitetu i originalnost proizvoda		3,95	0,94
Radije bih kupio proizvod s oznakom izvornosti ili zemljopisnog podrijetla, nego sličan takav proizvod koji nema takvu oznaku		3,61	1,11
Proizvod s oznakom izvornosti ili zemljopisnog podrijetla opravdano ima veću cijenu		3,55	1,11
Kupnjom domaćih proizvoda s oznakom izvornosti ili zemljopisnim podrijetlom podupiremo proizvođače i domaće gospodarstvo		4,41	0,80
Hrvatska je bogata autohtonim proizvodima koji zaslužuju imati oznaku izvornosti ili zemljopisnog podrijetla		4,53	0,64

5.2.4. Stavovi o mogućoj zaštiti ličkog sira škripavca oznakom zemljopisnog podrijetla

S izjavom da bi se zaštitom ličkog sira škripavca potaknula proizvodnja i gospodarski rast područja Like i Gorskog kotara slaže se i u potpunosti se slaže 61,3% ispitanika, a 53,3% slaže se i u potpunosti se slaže s tim da bi zaštita ličkog sira škripavca povećala interes turista za odlazak u Liku i Gorski kotar. Čak 76% slaže se i u potpunosti se slaže s tvrdnjom da bi se zaštitom ličkog sira škripavca promovirala Hrvatska, a posebno područje Like i Gorskog kotara.

Na drugu stranu, ispitanici su na dvije izjave ostali suzdržani. Njih 41,3% nije se izjasnilo bi li počeli kupovati općenito ili češće lički sir škripavac kada bi on dobio oznaku zemljopisnog podrijetla, no postotak onih koji se ne slažu ili uopće ne slažu s tvrdnjom veći je od suprotnog stava (34,7%). Isto tako, po pitanju pozitivnog utjecaja na ostanak ili povratak stanovnika Like i Gorskog kotara u korelaciji sa zaštitom ličkog sira škripavca, većina se ispitanika nije opredijelila za negativan ili pozitivan odgovor (34,7%), ali njih 42,7% slaže se i u potpunosti se slaže s tvrdnjom.

Tablica 4. Suglasnost u vezi s ličkim sirom škripavcem

Izjava	Suglasnost	Srednja vrijednost	Standardna devijacija
Kad bi lički sir škripavac dobio oznaku zemljopisnog podrijetla počeo bih ga kupovati ili bih ga kupovao češće		2,80	0,96
Zaštitom ličkog sira škripavca potaknula bi se proizvodnja i gospodarski rast područja Like i Gorskog kotara		3,72	0,89
Zaštitom ličkog sira škripavca povećao bi se interes turista za odlazak u Liku i Gorski kotar		3,49	1,02
Zaštita ličkog sira škripavca pozitivno bi utjecala na ostanak ili povratak stanovnika Like i Gorskog kotara		3,33	1,06
Zaštitom ličkog sira škripavca promovirala bi se Hrvatska, a posebno područje Like i Gorskog kotara		4,03	0,87

6. ZAKLJUČAK

Da bi određeni proizvod dobio zaštitnu zemljopisnu oznaku, najprije mora doći do udruživanja proizvođača, koji su nositelji procesa zaštite proizvoda. Nakon što je propala prva inicijativa zaštite ličkog sira škripavca, proizvođači su postali svjesni važnosti i koristi koje bi im zaštita sira donijela. U namjeri da dođu do željenog cilja ponovno su se udružili i nastavili s postupkom zaštite ličkog sira škripavca. Među ispitanim proizvođačima, njih čak 80% spremno je sudjelovati u troškovima zaštite i kontrole sira škripavca. Ovaj podatak dokazuje da su proizvođači voljni nastaviti s procesom zaštite ličkog sira škripavca. Suočeni s problemima koje trenutno imaju na tržištu, a to je kao što su sami naveli nelojalna konkurencija, shvaćaju važnost zaštite i pozitivne aspekte koje bi im zaštita u konačnici donijela. Iako je razina znanja poljoprivrednika o zakonskoj regulativi u području zaštite zemljopisnog podrijetla proizvoda dosta mala, jer je tek 30% ispitanih izjavilo da u potpunosti poznaju zakonsku regulativu, svu potrebnu pomoć oko informiranja i savjetovanja mogu dobiti od lokalnih dionika i Agronomskog fakulteta. Istraživanje je pokazalo da, proizvođači imaju potporu obrazovnih i savjetodavnih institucija koje su im spremne edukativno, savjetodavno i administrativno pomoći kako bi što lakše došli do zaštite sira. Opravdanost zaštite ličkog sira škripavca zemljopisnom oznakom podrijetla, potvrđuje i činjenica da potrošači imaju pozitivne stavove o proizvodima sa zemljopisnim oznakama, ali i o siru škripavcu. Stoga je moguće zaključiti da postoji mogućnost ali i opravdanost zaštite ličkog sira škripavca te tu mogućnost treba čim prije iskoristiti.

7. LITERATURA

1. Dimara E., Petrou A., Skuras D. (2004). Agricultural policy for quality and producers' evaluations of quality marketing indicators: a Greek case study. Food Policy, Volume 29, Issue 5: 485-506
2. DOOR baza, <<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>>. Pristupljeno 16. lipnja 2016.
3. Hrvatska agencija za hranu, <<http://www.hah.hr/potrosacki-kutak/jela-hrvatske-bastine/licki-sir-skripavac>>. Pristupljeno 24. travnja 2016.
4. Kalit S. (2010). Unapređenje kvalitete i razvoj tehnologije proizvodnje robne marke sira škripavac kao osnova za izradu studije zaštite zemljopisnog podrijetla
5. Kovačić D., Mesić Ž., Cerjak M. (2014). Hrvatski tradicijski proizvodi; Agroekonomika i ruralna sociologija, 151-155, <http://sa.agr.hr/pdf/2014/sa2014_p0209.pdf>. Pristupljeno 24. travnja 2016.
6. Markeš M. (1956). Mliječni proizvodi u NR Hrvatskoj. Mljekarstvo : časopis za unaprjeđenje proizvodnje i prerade mlijeka: 164-170
7. Ministarstvo poljoprivrede, <<http://www.mps.hr/default.aspx?id=6078>>. Pristupljeno 4. travnja 2016.
8. Ministarstvo poljoprivrede, <<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/KONFERENCIJA%20oznake%20011%20listopad.pdf>> Pristupljeno 4. travnja 2016
9. Rangnekar D. (2004). The Socio-Economics of Geographical Indications. UNCTAD and ICTSD, Chavanod
10. Delegirana uredba komisije (EU) br. 664/2014., <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/AUTOHTONI/CELEX_32014R0664_HR_TXT.pdf>. Pristupljeno 16. lipnja 2016.
11. Delegirana uredba komisije (EU) br. 665/2014., <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/AUTOHTONI/CELEX_32014R0665_HR_TXT.pdf>. Pristupljeno 16. lipnja 2016.
12. Delegirana uredba komisije (EU) br. 668/2014., <http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/AUTOHTONI/CELEX_32014R0668_HR_TXT.pdf>. Pristupljeno 16. lipnja 2016.

13. Vandecandelaere E., Arfini F., Belletti G., Marescotti A. (2013). Povezivanje: ljudi, mjesta, proizvodi; priručnik za promicanje kakvoće proizvoda sa zemljopisnim podrijetlom i održive zemljopisne oznake. REDD, Geneva
14. Zakon o hrani (NN br. 81/13, 14/14, 30/15)

8. ŽIVOTOPIS AUTORA

Antonija Jajčević rođena je 7. veljače 1992. godine u Banja Luci. U Petrinji, nakon završene Osnovne škole upisuje opću gimnaziju. Maturirala je 2010. godine, te iste godine upisuje preddiplomski studij na Agronomskom fakultetu u Zagrebu, smjer Agrarna ekonomika koji završava 2013. godine. Te godine upisuje diplomski studij Agrobiznis i ruralni razvitak na Agronomskom fakultetu.